

NIKO ROMITO FORMAZIONE: AL VIA LE ISCRIZIONI AL CORSO PROFESSIONALE

9 Maggio 2017

CASTEL DI SANGRO – Aperte le iscrizioni per la decima edizione del corso di cucina italiana professionale di “Niko Romito Formazione”, che si terrà a partire dal 9 ottobre, nella scuola annessa al ristorante Casadonna Reale (3 stelle Michelin), a Castel di Sangro (L'Aquila) dello chef Niko Romito.

Il corso ha l'obiettivo di formare i nuovi professionisti del mondo della ristorazione. Si rivolge a diplomati del settore alberghiero e a tutti coloro che, spinti da una grande passione, vogliono apprendere i principi e le tecniche fondamentali della cucina italiana.

Ha una durata complessiva di dodici mesi tra teoria, pratica e tirocinio finale: un mese di teoria in aula con docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'Università degli Studi di Chieti-Pescara, dell'Università degli Studi del Molise, professionisti dell'Horeca ed esponenti di Slow Food Italia

Cinque mesi di pratica nei tre laboratori della scuola con chef docenti interni ed esterni sulle tecniche di cucina, le materie prime, la panificazione e i lievitati, la pasticceria di base e creativa, la gelateria da ristorazione, in più un'esperienza pratica nella cucina di Spazio a Rivisondoli (L'Aquila).

Sei mesi di tirocinio formativo presso un ristorante-laboratorio Spazio o in strutture ristorative di livello nazionale e internazionale.

L'accesso è riservato a un massimo di 16 partecipanti diplomati fino a 35 anni di età, selezionati attraverso un test di ingresso obbligatorio.

È possibile candidarsi scrivendo all'indirizzo mail info@nikoromitoformazione.it, inviando il curriculum vitae con foto, specificando nell'oggetto dell'email "Selezioni per corso professionale ottobre 2017".

Sono disponibili borse di studio per i 3 studenti più meritevoli e agevolazioni finanziarie riservate a tutti gli allievi per l'accesso al corso grazie alla Bcc di Roma. Il costo è di 16.000 euro + Iva per ogni partecipante.